ドイツ・リーバー社 **Rieber**

ホテル・レストランなどの業務用および家庭用のキッチンソリューションを提供するリーディングカンパニーの1社。
“Nation’s Cafeteria Builder”と呼ばれるほどドイツ国内では名高く、リーバー社の製品はオリンピックやFIFAワールドカップでも採用されるなど、ヨーロッパ各国を中心に、全世界で愛用されています。

eisfink〈アイスフィンク〉 **eisfink®**

世界的車メーカーが本拠地を置くシュツットガルト。このドイツを代表する工業都市を含む南西部は“黒い森”シュバルツヴァルトを抱くその風土と歴史の中で、人々に質素、倹約、そしてモノを大切にする習慣を育み、大切にするために本当に良いモノをつくろうとする土壌を培いました。130年の伝統を有するアイスフィンク製品は、ドイツで最初に電気式の冷蔵庫を製造したブランドとして、シュツットガルトに程近い隣郡ルートヴィヒスブルクを拠点に、キッチン用機器の技術革新を担ってきました。

エレクターでは1988年にリーバー・サーモポートの輸入・販売を開始。サーモポートとガストロノームパンの組み合わせによる安全で効率的な保管・搬送方法は、フードサービス業界に広く浸透し、高い評価を得ています。


**エレクター株式会社**
●商品についてのお問い合わせは **カスタマーサービス**
**0120-707-532**（受付時間／9:00～12:00 13:00～17:30 土・日・祝日を除く）
**http://www.erecta.co.jp**
本社：〒153-0051 東京都目黒区上目黒2-1-1 中目黒GTタワー14F
TEL.03-6742-0355
大阪：06-6258-5855／名古屋：052-932-1716／福岡：092-473-8541
札幌：011-272-4771／仙台：022-223-3639



●掲載写真はイメージです。実際の製品とデザイン等が異なる場合があります。詳細な仕様に関しましてはお問い合わせください。●仕様や形状は品質向上のため、予告なく変更となる場合がございます。●製品の色は印刷により実際の色とは異なって見える場合があります。●本製品及び周辺機器は日本国内仕様です。●ご使用前に「取扱説明書」をよくお読みの上、正しくお使いください。●電気機器は表示された正しい電源・電圧でお使いください。●図表数値等は参考としてご利用いただくもので、保証値ではありません。●業務用につき、表示価格は全て本体価格（消費税別）となっております。●無煙調理ワゴン本体、調理機器の価格はお問い合わせください。●撮影のための小物は製品・価格に含まれません。●掲載内容は2015年6月のものです。



1506-EIS

**Rieber eisfink®**
無煙調理ワゴン［アイスフィンク］

**ERECTA INTERNATIONAL CORPORATION**

無煙調理ワゴン

# eisfink®

［アイスフィンク］

これはひとつの革命と言えるでしょう。例えば大宴会場。

見た目に美しい料理は数あれど、

目の前で美しく仕上がっていく料理の魅力には到底およばないと思うのです。

味や見た目だけでなく「調理時のシズルまでも魅せる料理へ」。

独自の排煙・排熱機構「ACS（Air Cleaning System）」の採用により、

不快な油煙や蒸気の広がりを抑えながら対面調理を可能にするアイスフィンク。

シェフの技とアツアツの料理をライブでお客様にお届けできます。

## 視覚的な演出効果

ゲストの目の前でシェフが調理。
味覚だけではなく、視覚的な美味しさまでを
お届けいたします。

## どこでも快適に調理可能

優れた排気浄化システム〈エアー・クリーニングシステム〉により、
排気設備の整わない場所でも調理が可能。
料理の熱や煙を広げることなく快適なキッチンになります。

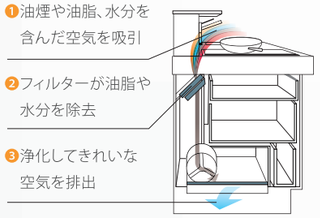
## 様々なメニューやサービスに対応可能

本体には用途に応じて5つの調理機器を使うことが可能。
カセット式なのでそれぞれの調理機器を簡単に
組み替えることができます。
例えば朝食は「グリドル」を使用してパンケーキ、
ランチは「IH中華」を使用して中華料理、
ディナーは「IH調理器」を使用してイタリアン…などと
1台で様々なメニューに対応ができます。
高い熱伝導率を誇るグリルパンもご用意しています。

## ACS エアー・クリーニングシステム

調理中に出る煙をクリーンな空気に浄化する
排気浄化システム＜エアー・クリーニングシステム＞。
国内品にはない、その優れた能力はすでに
ヨーロッパで高い評価を得ています。

❶油煙や油脂、水分を
含んだ空気を吸引
❷フィルターが油脂や
水分を除去
❸浄化してきれいな
空気を排出



**吸い込み能力は一般的な無煙調理ワゴンの3倍以上**

吸引量

| | ファン（弱） | ファン（強） |
|---|---|---|
| eisfink | 8.5㎥／分 | 9.7㎥／分 |
| 他 社 | 2.6㎥／分 | 4.2㎥／分 |
| | 約3.3倍 | 約2.3倍 |

風速

| | ファン（弱） | ファン（強） |
|---|---|---|
| eisfink | 5.3m／秒 | 6.0m／秒 |
| 他 社 | 1.2m／秒 | 1.9m／秒 |
| | 約4.4倍 | 約3.2倍 |

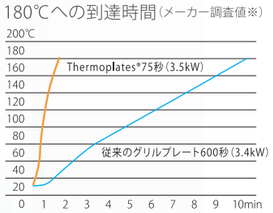
［ ACS機能により、設置場所には排気設備の必要がありません。
フードがない場所でも調理が行えます。 ］

## SWISS-PLY スイス・プライ

繋ぎ目のないアルミニウムをステンレスで挟む
多層金属素材＜SWISS-PLY®＞。熱伝導率は従来の10倍にもなります。
供給されたエネルギーは、迅速かつ均等に広がり、
最適な状態で食材に伝わります。

※画像は、素材イメージです。

180℃への到達時間（メーカー調査値※）




※電圧ほか諸条件がドイツでのもの

## PTFE コーティング

グリルパンの表面には独自の
PTFE加工を施しているため、
耐熱温度は220℃にも及びます。

モバイルタイプ 3連型

ブッフェタイプ 2連型

## 無煙調理ワゴン本体

### 使用場所や用途に合わせて お選びいただける本体は4種類

移動が多い場所で使用するのに最適な「モバイルタイプ」と、
本体に装飾を施すのに最適な「ブッフェタイプ」の2種類があります。
それぞれに調理機器を2台まで搭載可能な「2連型」と、
調理機器を3台まで搭載可能な「3連型」があります※。

※「2連型」にグリドルダブルを使用する場合は1台、「3連型」にグリドルダブルを使用する場合は1台と他の調理機器が1台の合計2台が使用できます。

### ACS エアー・クリーニングシステム

調理中に出る煙をクリーンな空気に浄化する
排気浄化システム＜エアー・クリーニングシステム＞
を搭載。

受注生産 受注取寄 通貨別途

この商品は全て受注生産、お取寄せになります。

| | モバイルタイプ | | ブッフェタイプ | |
|---|---|---|---|---|
| | 2連型 | 3連型 | 2連型 | 3連型 |
| 本体タイプ | 調理器 調理器 もしくは グリドルダブル | 調理器 調理器 調理器 もしくは グリドルダブル 調理器 | 調理器 調理器 もしくは グリドルダブル | 調理器 調理器 調理器 もしくは グリドルダブル 調理器 |
| 品　番 | RBSVACS2 | RBSVACS3 | RBBFACS2 | RBBFACS3 |
| 寸　法 | W1070×D785×H1150mm（調理面高さ850mm） | W1433×D785×H1150mm（調理面高さ850mm） | W969×D780×H1150mm（調理面高さ850mm） | W1180×D780×H1150mm（調理面高さ850mm） |
| 電源電圧 | 3相200V・30A×1 50／60Hz | 3相200V・30A×2 50／60Hz | 3相200V・30A×1 50／60Hz | 3相200V・30A×2 50／60Hz |
| 電気容量※1 | 0.5kw（1.4A）　※ワゴン本体のみ。調理機器の電気容量は含みません。 | | | |
| 重　量※2 | 99kg | 130kg | 112kg | 153kg |

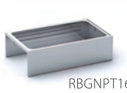
※1 電気容量は搭載機器により異なります。　※2 搭載機器を含まない本体のみの重量です。

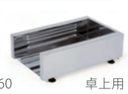
### ●GNポート

調理器の高さを合わせる
ためのアタッチメントです。

※IH調理器、電気クッキングヒーター、グリドルシングルに対応。
※卓上用は調理機器単体で使用する場合にお使いいただけます。

| 高さ | 品番 |
|---|---|
| 160mm | RBGNPT160 |
| 200mm | RBGNPT200 |
| 卓上用 | RBGNPTTJ |


RBGNPT160


卓上用





この商品は全て受注生産、お取寄せになります。 受注生産 受注取寄 通貨別途

## IH調理器

熱伝導率に優れたグリルパンとの
併用により一層の効果を発揮します。

| 品　番 | 寸　法 | 重　量 |
|---|---|---|
| RBIK3500QE | W325×D635×H140mm | 12kg |
| 材　質 | | 電気容量 |
| ケース部：ステンレス 調理面：セラングラス | | 3.5kw（10.1A） |
| 電源電圧 | ケーブル | 防　水 |
| 3相200V 50/60Hz | 0.8m 無煙調理ワゴン搭載用 | IPX4（飛沫防水） |

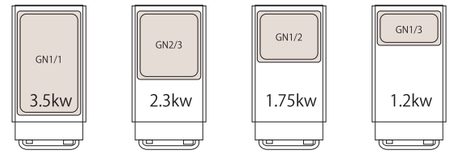
### 複数の鍋も同時に加熱

調理面が全面加熱のため、形状の違う鍋でも同時に加熱が行えます。

### 必要な箇所だけにエネルギーを調整

鍋のサイズに合わせてプレートのエネルギー出力を自動調整。
無駄なエネルギーをなくして、優れた省エネ効果を発揮します。

●エネルギー出力の自動調整機能




※電磁調理器は、電波法により設備使用者が個別に高周波利用設備許可申請をするよう定められています。

## IH中華

| 品　番 | 寸　法 | 重　量 |
|---|---|---|
| RBIK3500 | W350×D555×H200mm | 12kg |
| 材　質 | | 電気容量 |
| ケース部：ステンレス 調理面：耐熱強化セラミックガラス | | 3.5kw（10.1A） |
| 電源電圧 | ケーブル | 防　水 |
| 3相200V 50/60Hz | 0.8m 無煙調理ワゴン搭載用 | IPX4（飛沫防水） |

### 中華鍋の丸底形状に対応

球形グリル面により中華鍋を安定してセットでき、鍋底部を均一に加熱。
直径36cm（高さ10.5cm）のIH対応の中華鍋を使用できます。

※市販の中華鍋で、使用できるものもあります。

### 卓上式・小型なのにパワフル

他社にはないユニークな形状。
加熱コントローラーを回すと、すぐに加熱できます。

※電磁調理器は、電波法により設備使用者が個別に高周波利用設備許可申請をするよう定められています。

## 電気クッキングヒーター

熱伝導率に優れたグリルパンとの
併用により一層の効果を発揮します。

| 品　番 | 寸　法 | 重　量 |
|---|---|---|
| RBCK2300QB | W325×D635×H57mm | 5kg |
| 材　質 | | 電気容量 |
| ケース部：ステンレス 調理面：セラングラス | | 2.3kw（6.6A） |
| 電源電圧 | ケーブル | 防　水 |
| 3相200V 50/60Hz | 0.8m 無煙調理ワゴン搭載用 | IPX4（飛沫防水） |

### 加熱も保温も可能

無煙調理ワゴンに搭載することにより、加熱・保温の両方で使用ができます。

### 分割出力調整機能を搭載

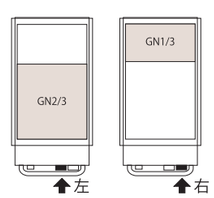
加熱面を分割できるため、無駄なエネルギーを使うことがありません。
それぞれの加熱面で3段階に加熱の調整が行えます。

### 土鍋も使える

IHに反応しない土鍋や小径のフライパンも使えます。

●分割出力調整

右のコントローラーは奥側1/3部分、
その左のコントローラーは
手前側2/3部分の加熱を調整します。




IH調理器、IH中華、電気クッキングヒーターの調理面には、割れにくくキズも付きにくい耐熱強化セラミックガラスを採用。毎日の調理も安心です。

受注生産 発注取寄 通貨別途 この商品は全て受注生産、お取寄せになります。

## グリドルシングル

| 品　番 | 寸　法 | 重　量 |
|---|---|---|
| RBGP3400SP | W325×D635×H140mm | 17kg |
| 材　質 | | 電気容量 |
| ケース部：ステンレス　調理面：SWISS-PLY® | | 3.4kw（9.8A） |
| 電源電圧 | ケーブル | 防　水 |
| 3相200V 50/60Hz | 0.8m 無煙調理ワゴン搭載用 | IPX4（飛沫防水） |

■加熱コントローラーは
それぞれ50～250℃の設定が可能。

■余分な油を落とす廃油口と、余分な油を
集めて捨てるためのオイルトレー付き。

## 【グリドルシングル】【グリドルダブル】

### 優れた熱伝導率

グリル面には新金属素材
SWISS-PLY®を採用。均等な熱伝導性により料理の品質向上が図れます。

●輻射熱実験データ

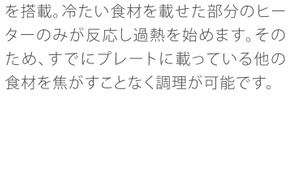
| 計測距離 | 調理面より 30cm | 調理面より 50cm |
|---|---|---|
| eisfink | 30℃ | 27℃ |
| 他社 | 54℃ | 35℃ |
| 温度差 | 24℃ | 8℃ |

（表面温度200℃設定で調理面からの体感温度）

### すばやい立ち上がりで省エネ効果

立ち上がりが早く余熱が不要。
そのためエネルギーコストの削減ができます。

●加熱立ち上がり時間




（調理面が200℃に達する時間。室内温度24℃の場合）

### 調理人にも優しい

表面に施された特殊メッキにより輻射熱の発生を抑え、
厨房内の環境を快適に保ちます。
食材が焦げ付きにくく、清掃も簡単です。

## グリドルダブル

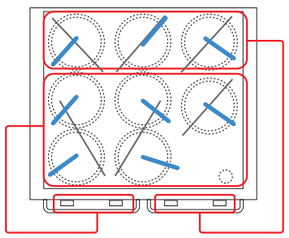
| 品　番 | 寸　法 | 重　量 |
|---|---|---|
| RBGP8000SP | W700×D620×H220mm | 47kg |
| 材　質 | | 電気容量 |
| ケース部：ステンレス　調理面：SWISS-PLY® | | 8.0kw（23.1A） |
| 電源電圧 | ケーブル | 防　水 |
| 3相200V 50/60Hz | 0.8m 無煙調理ワゴン搭載用 | IPX4（飛沫防水） |

■加熱コントローラーは
それぞれ50～250℃の設定が可能。

■余分な油を落とす廃油口と、余分な油を
集めて捨てるためのオイルトレー付き。

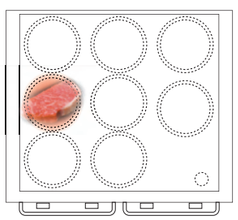
## 【グリドルダブル】

### 内部構造とコントロール



プレートに内蔵された6つの温度センサー付き円盤型ヒーターにより、グリル面を分割し、手前側と奥側の加熱温度を個別に調整できます。

■黒線：温度センサー
■青線：温度リミッター（300℃で作動）



8つの円盤型ヒーターには、温度センサーを搭載。冷たい食材を載せた部分のヒーターのみが反応し過熱を始めます。そのため、すでにプレートに載っている他の食材を焦がすことなく調理が可能です。



# グリルパン GRILL PANS

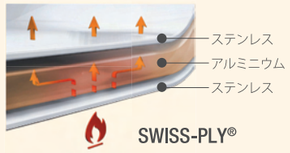
## 多層金属素材 SWISS-PLY® & PTFEコーティングでアイスフィンクの調理をサポート

SWISS-PLY®の特長である高い熱伝導率と、表面に施されたPTFEコーティングにより、
アイスフィンクの調理をより一層効率的に行えるグリルパン。

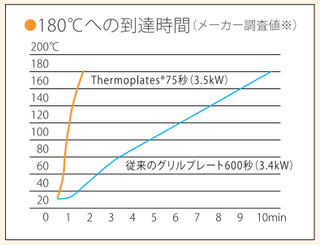
■繋ぎ目のないアルミニウムをステンレスで挟む多層金属素材＜SWISS-PLY®＞を採用。熱伝導率は従来の10倍にもなります。供給されたエネルギーは、迅速かつ均等に広がり、最適な状態で食材に伝わります。

■表面には独自のPTFE加工を施しているため、耐熱温度は220℃にも及びます。

■ハンドル付き。




●180℃への到達時間（メーカー調査値※）




※電圧ほか諸条件がドイツでのもの

●グリルパン ハンドル付き 通貨別途

| | 1/1サイズ | 2/3サイズ | 1/2サイズ | 1/3サイズ |
|---|---|---|---|---|
| 寸法 | 530×325mm | 352×325mm | 265×325mm | 176×325mm |
| 20mm | RBGP11020H | RBGP23020H | RBGP12020H | RBGP13020H |
| | ￥36,000 | ￥31,000 | ￥29,000 | ￥25,000 |
| | 容量：1.3L | 容量：1.0L | 容量：0.8L | 容量：0.5L |
| 40mm | RBGP11040H | RBGP23040H | RBGP12040H | RBGP13040H |
| | ￥36,000 | ￥31,000 | ￥29,000 | ￥25,000 |
| | 容量：2.5L | 容量：2.0L | 容量：1.5L | 容量：1.0L |
| 65mm | RBGP11065H | RBGP23065H | RBGP12065H | RBGP13065H |
| | ￥41,000 | ￥35,000 | ￥33,000 | ￥29,000 |
| | 容量：6.0L | 容量：4.0L | 容量：3.0L | 容量：2.0L |
| 100mm | RBGP11100H | RBGP23100H | RBGP12100H | RBGP13100H |
| | ￥42,000 | ￥36,000 | ￥34,000 | ￥32,000 |
| | 容量：10.0L | 容量：7.0L | 容量：5.0L | 容量：3.0L |

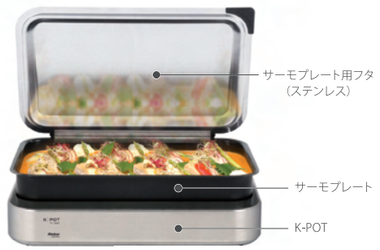
業務用につき、表示価格は全て本体価格（消費税別）となっております。

# K-POT（チェーファー）＆サーモプレート

K-POT & thermoplate

## 電気やガスを使わずに料理の温度を保つチェーファー。

K-POT（チェーファー）とペレット、そしてサーモプレートの組み合わせにより、料理の温度を保ったまま提供することが可能。
シンプルで高級感あふれるデザインにより、ブッフェラインをエレガントに彩ります。



■スタイリッシュなデザインにより、ブッフェ会場をスマートに演出できます。

■専用のペレット（保温・保冷材）を使えば、温かい料理は温かく、冷たい料理はつめたいまま提供することができます。

■eisfink（アイスフィンク）のグリルパンで調理した料理をそのまま置くことができます。

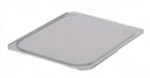
■電気は必要ありません。

業務用につき、表示価格は全て本体価格（消費税別）となっております。

### ●K-POT（チェーファー）本体 通貨別途

| | 1/1サイズ | | 2/3サイズ | |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |
| 品番 | RBKP11088S | RBKP11088B | RBKP23088S | RBKP23088B |
| カラー | ステンレス | ブラック | ステンレス | ブラック |
| 寸法 | W533×D380×H88mm | | W353×D380×H88mm | |
| 価格 | ￥60,000 | ￥60,000 | ￥40,000 | ￥40,000 |
| 材料 | ステンレス | | | |
| 重量 | 4.0kg | | 2.7kg | |

### ●ペレット ※チェーファー 1/1サイズ、2/3サイズの両方に対応 通貨別途

| | ホットペレット | コールドペレット |
|---|---|---|
| | |  |
| 品番 | RBKPHPS | RBKPCPS |
| 寸法 | W325×D265×H10mm（GN1/2サイズ） | |
| 価格 | ￥21,800 | |
| 材料 | 表面ステンレス | |
| 重量 | 1.5kg | |

チェーファーは密閉されたステンレス製。中の空気が断熱材となりペレットの保温・保冷効果を高めます。

※ホットペレットはオーブンによる加熱で使用（150℃まで）、コールドペレットは冷凍庫での冷却（-18℃まで）により使用いたします。

### ●サーモプレート（K-POT専用グリルパン/ハンドルなし） 通貨別途

■繋ぎ目のないアルミニウムをステンレスで挟む多層金属素材<SWISS-PLY®>を採用。熱伝導率は従来の10倍にもなります。供給されたエネルギーは、迅速かつ均等に広がり、最適な状態で食材に伝わります。

■表面には独自のPTFE加工を施しているため、耐熱温度は220℃にも及びます。

| | 1/1サイズ | 2/3サイズ | 1/2サイズ | 1/3サイズ |
|---|---|---|---|---|
| 寸法 | 530×325mm | 352×325mm | 265×325mm | 176×325mm |
| 40mm | RBKPTP11040 | RBKPTP23040 | RBKPTP12040 | RBKPTP13040 |
| | ￥51,000 | ￥42,000 | ￥39,000 | ￥32,000 |
| | 容量：2.5L | 容量：2.0L | 容量：1.5L | 容量：1.0L |
| 65mm | RBKPTP11065 | RBKPTP23065 | RBKPTP12065 | RBKPTP13065 |
| | ￥57,000 | ￥48,000 | ￥46,000 | ￥38,000 |
| | 容量：6.0L | 容量：4.0L | 容量：3.0L | 容量：2.0L |
| 100mm | RBKPTP11100 | RBKPTP23100 | RBKPTP12100 | RBKPTP13100 |
| | ￥60,000 | ￥51,000 | ￥48,000 | ￥43,000 |
| | 容量：10.0L | 容量：7.0L | 容量：5.0L | 容量：3.0L |
| サーモプレート用フタ ステンレス | RBKPBL11S | RBKPBL23S | RBKPBL12S | RBKPBL13S |
| | ￥25,000 | ￥24,000 | ￥22,000 | ￥21,000 |
| サーモプレート用フタ プラスチック | RBKPBL11P | RBKPBL23P | RBKPBL12P | RBKPBL13P |
| | ￥23,000 | ￥22,000 | ￥21,000 | ￥20,000 |

※サーモプレート用フタは、深さ65mm以上のサーモプレートに取り付けが可能です。
深さ40mmのサーモプレートやホテルパンでは使用できません。





ERECTA

本体に内蔵されたエアー・クリーニングシステムが蒸気をしっかりと吸引している

## メニュー変化にも柔軟に対応できるユニット化された調理ワゴン

ここで無煙調理ワゴン「eisfink（アイスフィンク）」について簡単に紹介したい。基本的に加熱ユニットはそれぞれ独立しており、IH調理器、IH中華、電気ヒーター、二種のグリドル、計五種類のユニットをチョイスして組み合わせることが可能だ。ユニットをセットするワゴン本体には高性能のエアー・クリーニングシステムが内蔵されており、調理中に発生する水分、油煙、臭いなどを確実に捉えてクリーンな状態で排出することができる。フィルターが本体内部から簡単に取り外せ、洗浄機で簡単に洗えるなどメンテナンスが容易に行なえるメリットもある。

「ユニット方式なので将来的にメニュー構成を変更する際も便利です。将来は中華ユニットを加えて中華鍋を振ってライブクッキングをすることも考えています。清掃面においては本体の吸引能力が高いので、調理で発生した油煙はワゴン周辺にほとんど影響を与えることがありません。本体内部のフィルターも洗浄機で簡単に洗うことができるので、日々の清掃も苦にならなくなりました。これは衛生管理面で非常に有効です。万が一衛生事故が発生した場合、お客さまには大きな心の傷を残してしまいますので、従業員すべてがそのようなことが起きないよう、日ごろから徹底して取り組んでいます。そういう意味でも非情に有効なアイテムだと思います」

### 大切なのは、料理を通じてお客さまに喜びと感動を与えること

ライブクッキングを行なうメリットは単なる演出効果だけでなく、無駄な調理のコスト削減にもつながると言う。

「オーダー状況を見ながら調理するので、作り過ぎによる廃棄ロスも削減できるようになりました。これからの料理人はただ単に料理の腕が良いだけでは務まりません。今回導入した無煙調理ワゴンも、いかにすればお客さまに喜んで頂けるかということから導入を決定しましたが、それには設備投資が必要となります。

このような投資に対しても、われわれ料理人がどれだけの効果やコストダウンが得られるかという点を具体的な数字として把握し、上層部に説明できることが求められます。『ただ便利だ、使いやすいから』と言うだけではダメです。やはり最終的なゴールはお客さまの満足を高めることができるかということがきちんと裏付けられているかという点です。このあたりを具体的な成果の見通しを立てたからこそ、結果として表れてきたのではないかと思います。

これからも私たちは時とともに移りゆくお客さまのニーズにマッチする料理、サービスを提供していくための『進化』を続けて行かなければなりません。そのーつとして現在提供しているライブキッチンの内容もどんどん進化させていく必要がありますが、「eisfink（アイスフィンク）」をもっと活用してお客さまに臨場感溢れる雰囲気の中でおいしい料理を楽しんでいただけるよう努力して行きたいと思います」

## 導入事例のご紹介〈箱根湯本温泉 天成園様〉

Professional KITCHEN 週刊ホテレス別冊「プロフェッショナル・キッチン2015」より転載

# 料理を通じてお客さまに毎回新たな感動を与えたい。
## そんな想いを実現させた無煙調理ワゴン「eisfink（アイスフィンク）」
## エレクター㈱×箱根湯本温泉　天成園

神奈川県・箱根湯本温泉で話題を集める「天成園」は、今までにない新しい形のホテルを目指してさまざまな革新的なサービスを提供、利用者から高い支持を得て宿泊予約専門サイトでも常に上位にランクインする人気のホテルだ。自慢の屋上天空大露天風呂、少人数から団体客まで幅広く対応可能な施設、嗜好や目的に合わせてチョイスできる食事スタイルを始め、お客さまのニーズを反映させた新しいサービス・スタイルを逐次導入するなど、現在も進化し成長を続けている。

今回ご紹介するのは同ホテルの食事サービスの中でも高い人気を誇るスペシャルバイキング&ライブキッチンで活躍する無煙調理ワゴン「eisfink（アイスフィンク）」にスポットを当て、その導入の経緯と魅力についてご紹介したい。

### 人気ナンバーワンの秘訣はゲストのニーズに応える「進化」

万葉倶楽部が運営を手掛ける箱根天成園は、約6年前に施設を全面リニューアルしてオープンした。少子家族やカップルなどの利用増加を見越して少人数客を中心とした客室配置計画を設計当初から織り込むと同時に、団体やコンベンションにも柔軟に対応できる施設・設備を併せ持ち、これからの時代にマッチした数々の斬新なサービス・スタイルを提供することで多くのファンの支持を得ている。

その中でも食事は利用者が最も期待と関心を寄せる要素である。現在の天成園の食事サービスの特徴について料理長・亀田誠氏は次のように語る。

「開業当初は和風懐石料理を主体としたコースを提供していましたが、近年の嗜好の多様化、利用者の若年化を踏まえ、バイキング方式の導入に踏み切りました。もちろん団体客には従来通り大広間のお座敷で懐石料理も提供していますが、結果としてメニューバリエーションも増やすことができ大変好評です。これも開業当初からお越しいただいた数多くのお客さまの声に耳を傾け『お客さまのクレームは貴重なアドバイスである』ということを全従業員が頭に入れ、サービスの改善・向上に取り組んできた結果であると実感しています」

### ライブキッチン導入における課題解決に欠かせない無煙調理ワゴン

バイキング方式導入にあたり、温かい料理をチェーフィングに乗せて並べるだけなら簡単にすむが、一番人気の高いメニューである寿司、天ぷら、ステーキなどは可能な限りオープンキッチンでゲストの目の前で実際に調理する姿を見せたかった。しかしながら、レストランの全面改修は負担があまりにも大きく、消防法や保健所の規制もあり、実施までにはいくつものハードルがあったと言う。

「結果的に移動式の電気式調理ワゴンを導入してスタートしました。初期に導入した機器に吸煙装置は付いているものの、湯気や油煙、臭いが十分に吸い切れず客席側に流れてしまうケースが見受けられました。特に排気筒やフィルターの清掃には非常に手間とコストがかかる構造だったので何か良い製品はないか、と探していたところこの無煙調理ワゴンが目にとまりました。早速資料を取り寄せるとともに展示会場にも足を運び、実際に製品を稼働させて能力をつぶさに確かめた上で導入を決定しました」

無煙調理ワゴン「eisfink（アイスフィンク）」を組み込んだバイキングコーナー

料理長　亀田 誠氏

本体にはIH調理器2台＋電気ヒータ1台を組み込んで使用。向かって右奥では専用のグリルパンをIH調理器に乗せて使用している

（施設概要）
●箱根湯本温泉 天成園
住所:神奈川県足柄下郡箱根町湯本682
TEL:0460・83・8500（代）
URL:http://www.tenseien.co.jp/